



AT
LYNÆS
MADBAR

SNACKS

Østers – 6 / 9 / 12 stk.	235 / 350 / 425
Straciatella fra Rødvore, sennepskorn, chili & sommerkål	65
Kroketter med øko Gouda, sesam & krydret honning fra Mette & Maja	65
Friteret fjordrejer & hengemte kartofler	65
Friteret danske zucchini, surdej & lagret ost	90

OREKTIKA

KOLDE RETTER

Tomater, kalamataoliven, peber emulsion & urter fra Kiselgården	95
Grillede kartofler & tarama på torskerogn	95
Blæksprutte, romesco & sennepsplanter	125

KIRIOS PIATA

VARME RETTER

Grillede grønne asparges, fennikelsalat & vinaigrette med valnødder	150
Grillet fisk, nye ærter, kapers, eddikesauce og mynte fra haven	165
Ibericogris, sauce med citron, salvie, sherry & kålskud fra Kiselgården	195

PAGOTÓ

IS

Softice med eller uden toppings	75
---------------------------------	----

Chef choice, køkkenet bestemmer

7 delevenlige serveringer	455,-
---------------------------	-------

MEZE

Sides

Tzatziki	45
Kalamataoliven	50
Pujado Solano-ansjoser	65
Fladbrød & feta-spread	45
Græsk salat	75
Lune nye kartofler	70
Dagens muslinger/skalddyr pr. 200 gr.	130

Greek feast staff food

Imens vi gæster Lynæs hylder vi middelhavs-klassikere, som serveres til vores personale & til jer som booker bord på følgende dage:

- 6/7 Souvlaki; grillet fladbrød, kebab, tomat & tzatziki
- 13/7 Farseret zucchini blomster & sprøde salater
- 3/8 Fisk i figenblade & sommergrønt

Kom og spis med!

Der kan forekomme ændringer på menuen